



**Fiche descriptive restauration
pour l'attribution de la marque
Esprit Parc national
à remplir par le candidat**



La présente fiche a pour objet de décrire le restaurant candidat à la marque « Esprit Parc national ».

Ce document est complémentaire au Règlement d'Usage Catégoriel « restauration ». Il permet au candidat de se situer par rapport à la marque Esprit parc national et de faire acte de candidature.

DESCRIPTIF GENERAL DU RESTAURANT

Caractéristiques de l'entreprise

Nom commercial du restaurant :

Nom de l'entreprise :

Statut de l'entreprise :

Adresse de localisation du restaurant :

.....
.....

Code postal : Ville:

Fourchette du chiffre d'affaire global annuel de l'entreprise de l'année précédent la candidature *:

< 150 000€ 300 000 – 999 999 €

150 000 – 299 999€ > 1 000 000€

** Il s'agit de la base de calcul de la redevance annuelle de la marque Esprit parc national.*

Caractéristiques du restaurant

Type de restaurant :

Restaurants traditionnels Auberges Refuges Bistrots Pizzerias

Snacks Cafés Autre :

Signes distinctifs du restaurant :

Titre Maîtres Restaurateurs Label Bistrot de Pays Label Fait Maison Marque Assiette

de Pays Label Restaurateurs de France Label Tables et Auberges de Pays de France

Autre :

Expériences professionnelles du restaurateur :

Diplômes, formations, certificats professionnels :

Nombre d'années d'expériences :

Nombre de couverts :

Le ou les bâtiment(s) sont :

Ancien Contemporain De différentes époques Année de construction :

Le restaurant est situé :

Dans un village ou hameau En station Isolé Autre :

Superficie approximative du bâtiment :m² Nombre de niveaux :

Le restaurant dispose d'un espace extérieur privatif : Oui Non

- Si oui, superficie approximative :m² Clôturé : Oui Non
 Jardin Cour Terrasse Piscine Autre :
 D'un accès direct à la nature (sentiers, chemins, etc.).

Prix des plats, menus du jour, menus enfants / (joindre la carte si possible) :

-
-
-

Proposez-vous des réductions à certains publics : oui non

Précisez :
.....

Acceptez-vous les Chèques Vacances ? : oui non

Proposez-vous des services complémentaires, tels que :

Services adaptés aux familles avec enfants oui non

Autre oui non préciser :

.....

Date(s) d'ouverture :

Le restaurant est ouvert toute l'année oui non

Si non, à quelles dates est-il fermé ?

.....
.....
.....
.....

RESTAURATION A BASE DE PRODUITS DU TERROIR

La clientèle est-elle informée de l'origine des produits?

oui non > Si oui préciser si des Signes d'Identification de Qualité et d'Origine ?

.....
.....
.....

La clientèle est-elle informée de la saisonnalité des produits?

oui non > Si oui par quels moyens ?

.....
.....

La clientèle est-elle informée du nombre de produits de terroir composant les plats ?

oui non > Si oui, par quels moyens ?

.....
.....

La clientèle est-elle informée des producteurs qui approvisionnent le restaurant?

oui non > Si oui, par quels moyens ?

.....
.....
.....

La clientèle est-elle informée du savoir faire utilisé dans l'élaboration des plats?

oui non > Si oui, par quels moyens ?

.....
.....

ECORESPONSABILITE

Chauffage :

? Centrale..... > Energie : ? Bois ? Fuel ? Gaz ? Air ? Solaire ? Autre :.....

? Convecteurs électriques ? Cheminée fermée ? Poêle à bois

? Autre :

Effectuez-vous un suivi des consommations pour limiter les dépenses énergétiques : ? Oui ? Non

Eau – dispositif d'économie d'eau :

? brise-jet sur les robinets ? systèmes économes pour les douches ? chasse d'eau double flux ? ?

Autre :.....

Effectuez-vous un suivi des consommations d'eau : ? Oui ? Non

Utilisez vous des produits d'entretien éco-certifiés ou naturels ? : ? Oui ? Non

Utilisez vous des pesticides ou engrais chimiques pour les extérieurs ? : ? Oui ? Non

Existe-il un **système de tri** des déchets dans le restaurant : Oui Non

Utilisez vous des compostes ? Oui Non

Proposez-vous des Doggy Bag ? Oui Non

Si par d'autres moyens préciser :

.....
.....
.....

Utilisez-vous de la vaisselle jetable recyclable lors des collations, de services traiteur ou de ventes à emporter ? Oui Non

SENSIBILISATION

Des outils d'observation ou des documents de sensibilisation ou d'information présentant les éléments suivants sont-ils mis à disposition de la clientèle ?

oui non (Si oui, ces supports sont à joindre au dossier)

Ils sont prêtés

Ils sont distribués

Précisions :

.....
.....
.....

Les bonnes pratiques de découverte à adopter en milieu naturel ?

Gestion et tri des déchets

Conditions d'observation de la faune

Respect des sentiers

Non prélèvement d'espèces et de minéraux

Respect des zones de sensibilité

Autres :

.....
.....
.....

> le Parc national : sa réglementation et l'action du Parc/sa charte?

Présentation générique du Parc (histoire, périmètre, patrimoine, missions, etc.)

Réglementation (information avec entrée pédagogique)

Métiers (garde moniteur, scientifique, ...)

Maisons du Parc (lieux ressources...)

Autres :

.....

.....

.....

.....

Certains de ces outils ou documents sont-ils adaptés :

* aux langues étrangères ou locales : oui non

Précisions :

.....

.....

.....

* à certaines déficiences : oui non

Précisions :

.....

.....

.....

* à des publics avertis : oui non

Précisions :

.....

.....

.....

De quelle façon sensibilisez-vous les clients sur les activités économiques locales :

- Rencontre avec des acteurs (pêcheur, artisan, ...)
- Visite de ferme, point de vente, site de production, ...
- Dégustation
- Documentation
- Cadeau :
-

Autre : Précisions :

.....

.....

.....

Pour les cadeaux ou produits de dégustation, préciser le produit et son origine :

.....

CONTACT

Nom / Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

Site internet :

Réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Youtube etc).....

Structure :

Les informations ci-dessous serviront à réaliser les outils de promotion.

Le contact pour la réservation :

Les mêmes que ci-dessus. Les coordonnées ci-après :

Nom / Prénom :

Structure :
Adresse :
Tel : Mail :
Réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Youtube).....
Site Internet :

Nom pour la clientèle :

Chapeau de présentation (résumé en une phrase) :

.....
.
.....
.

Description (quelques lignes pour décrire le restaurant auprès des clients) :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Coordonnées X :

Coordonnées Y :

Pour le géo référencement sur Internet.

PIECES A FOURNIR

▣ Les brochures de promotion et de communication présentant le restaurant (français et langues étrangères lorsqu'ils existent).

▣ les documents de sensibilisation utilisés ou distribués

▣ Si possible, des photographies, 300 dpi minimum (format Jpg en fichier joint), pour illustrer et faciliter la promotion de votre hébergement et libres de droits pour les supports du Parc national. Portraits des gérants, vues extérieures et des chambres.

Fait à :

Le :

Signature.

